実務経験のある教員等による授業科目一覧表（洋菓子科）

学年	科目	講師氏名	専任／兼任	単位数	実務経験
1年次	衛生法規	金本　捷敏	兼任	1	獣医師として家畜診療所、市役所での衛生行政の実務経験
	公衆衛生学	岡野　真知子	兼任	4	医療センター、クリニックにて管理栄養士の実務経験
	食品衛生学	山岡　弘二	兼任	5	獣医師として市役所での実務経験
	栄養学	水野　カルナ	兼任	2	病院、福祉施設等での管理栄養士の実務経験
	製菓理論および実習	今村　光良	専任	24	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		山川　裕一	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		原　彰儀	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
	デザイン	宮崎麻美子	兼任	2	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
2年次	製菓衛生師試験対策	今村　光良	専任	4	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
	製菓理論および実習	今村　光良	専任	32	製菓工場、ホテル（製菓部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		山川　裕一	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		原　彰儀	専任		ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
	デザイン	宮崎麻美子	兼任	4	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
	デザイン（選択必修）	宮崎麻美子	兼任	2	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
		合計単位数		80	

実務経験のある教員等による授業科目一覧表（製パン科）

学年	科目	講師氏名	専任／兼任	単位数	実務経験
1年次	栄養学	村本　圭子	兼任	2	病院の入院給食での管理栄養士としての実務経験
	社会	石田　裕美	兼任	2	会計事務所にて税理士補助の実務経験
	デザイン	佐々木　由美	兼任	4	ジュエリーブランドの運営及びジュエリーデザイン・ジュエリーの作成による実務経験
	製パン理論および実習	山川　裕一	専任	24	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店（製造）での実務経験
		横道　宏樹	専任		製パン店（製造）での実務経験
2年次	デザイン	宮崎麻美子	兼任	4	セレクトショップの運営及びカラーコーディネートの実務経験
	製パン理論および実習	山川　裕一	専任	24	ホテル（製菓・製パン部門）、洋菓子店での実務経験
		横道　宏樹	専任		製パン店（製造）での実務経験
		合計単位数		60	